



「惣菜・弁当（持帰り）の表示に関する課題」

2010.12.9

（社）日本惣菜協会

第一回 惣菜・弁当（持帰り）表示ガイドライン
策定検討委員会

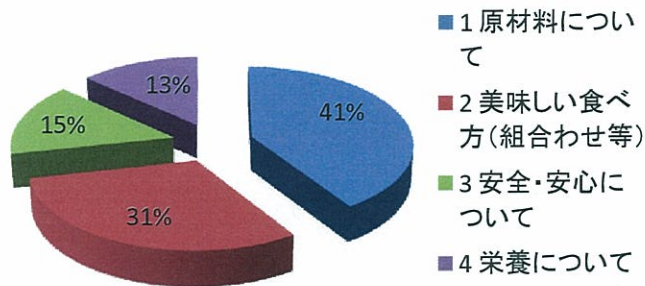
【資料3】

「惣菜管理士のいる店」店頭表示事業者の調査結果 (平成22年9月現在回答企業数7社)

資料3-1

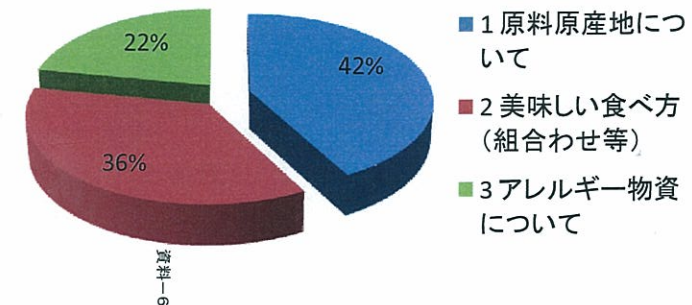
1. お客様からの質問・問い合わせ事項

順位	事項
1	原材料について
2	美味しい食べ方(組合わせ等)
3	安全・安心について
4	栄養について



2. 惣菜管理士さんが今後ほしい商品に関する情報

順位	事項
1	原料原産地について
2	美味しい食べ方(組合わせ等)
3	アレルギー物資について



資料-6

惣菜協会会員事業者の表示に対するアンケート結果

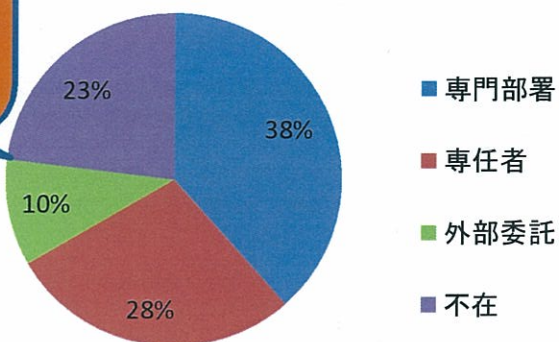
資料3-2

回答事業者全39社による調査結果

2010.11現在

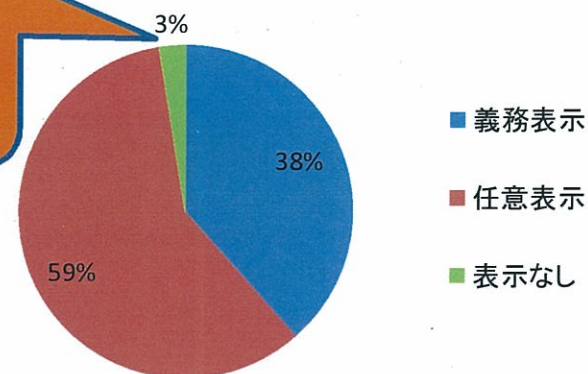
外部委託を含めると76%の事業者が表示に対する専門機関があると答えている。反面23%が不在と答えている。

表示専門機関の有無



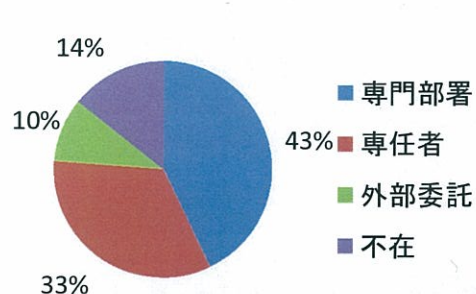
義務表示と任意表示を含めた表示をすでに実施している事業者が97%を占めている

表示内容と範囲

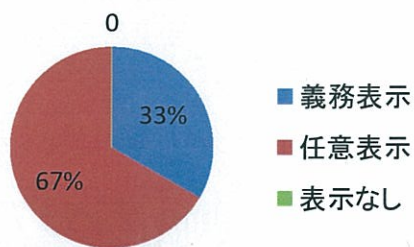


製造業回答事業者21社

製造業 表示専門機関の有無



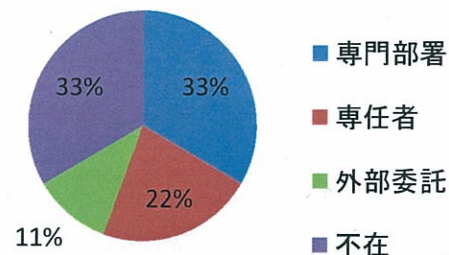
製造業 表示内容と範囲



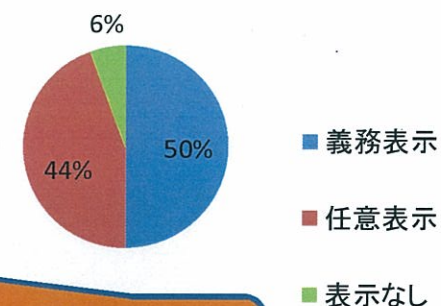
製造業において表示は100%実施されている

製造小売業回答事業者18社

小売業 表示専門機関の有無



小売業 表示内容と範囲



製造小売業においては表示に対する専門性が弱く義務表示対象外事業者が6%含まれている

1.表示に関する課題

資料3-3

1)表示全般に関すること

1.事業者毎の販売形態の違いによる品質情報提供の格差

(セルフ、バラ売り、対面販売等、一括表示対象外における品質情報有無の格差)

2.情報提供の仕方の差による品質情報提供の格差

(HPやPOPなど販売者による情報提供方法等の違いによる格差)

3.事業者毎の情報提供努力の差による品質情報の格差

(義務表示以外の任意表示等の情報量の格差)

表示に関する課題②

資料3-4

①同一施設内製造・販売時における容器包装済み事業者の認識

製造場所が販売場所と距離がある大型施設において、製造販売が同一施設内と認識している業者が多い。そのため、表示の必要性認識が薄い場合がある。

②対面販売時等の商品情報の在り方

容器にあらかじめ包装されている場合であっても、繁忙期の事前対処とみなし容器包装済みとの認識が無い場合がある。

③消費者からの問い合わせに対する即答体制の確立

消費者からの品質について問い合わせがあっても時間を要して返答すると不安を与える場合がある。

2) 原材料表示の課題

資料3-5

課題

① 弁当等の原材料表記簡略化について

弁当に入っていれば「おかず」表記で済むが、個別販売時には一括表示が必要。
矛盾を感じる消費者はいないか。

② 名称(料理名)(強調表示)と原料表示との不一致について

(例題: きじ焼き丼の場合)

- きじ焼き丼材料(4人分)
- 鶏もも肉・大2枚
- <合わせダレ>
- 酒・大さじ2
- 砂糖・大さじ2
- みりん・大さじ3
- しょうゆ・大さじ4
- 土しょうが汁・大さじ2
- 刻みのり・適量
- ミツバ・1束
- 白ゴマ・大さじ1
- サラダ油・大さじ1
- ご飯(炊きたて)・丼4杯



料理名として「きじ焼き丼」と称して、原料は鶏肉を使用しており、**名称と主たる原料の不一致**を起こし、消費者に誤解を招く危険性がある。

任意表示例 弁当(原材料、栄養表示、消費期限の時間、レンジ加熱目安)

資料3-6

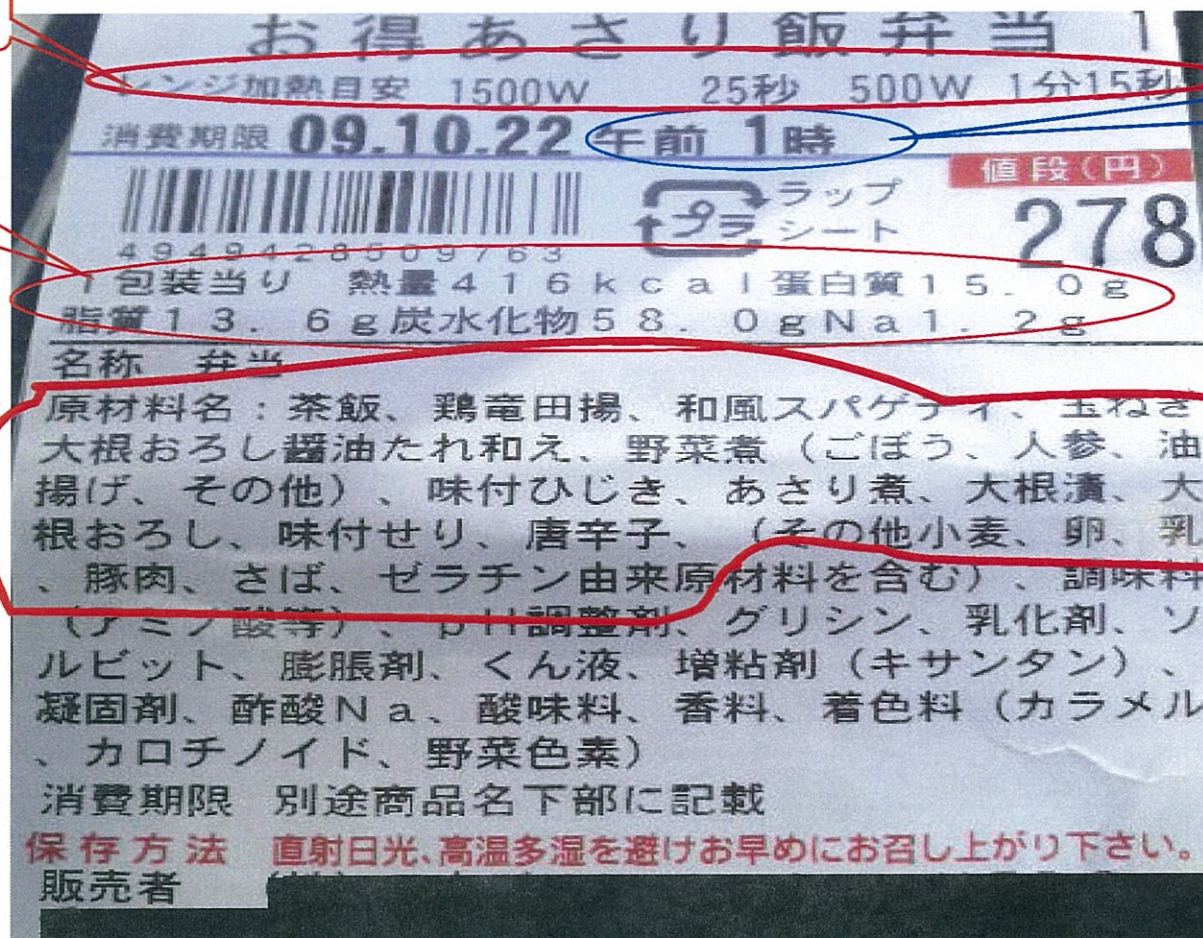
これがインスタ加工品の場合、**原材料・アレルギー推奨表示分は任意表示**、
栄養表示及びその他の吹き出し部分も任意インスタか否かに関わらず**任意表示**

加熱目安

時間
表示

栄養表示

原材料
表示



ラベルサイズ：6cm(横)×7cm(縦) 大きいラベルの1枚貼付

プライスカードの基本形

定番の和さらだに、九条ねぎや聖護院大根などの京野菜が入りました。	
京都産野菜入り	
からだ想い15品目の和さらだ	
○ 胡麻ポン酢ドレッシング [付き]	160kcal
● 野菜のうち京都産野菜35%使用	タンパク質 6.4g
	脂質 6.8g
	炭水化物 9.9g
	ナトリウム 466mg
	食塩相当量 1.2g
	100gあたり/当社計算値
100g ￥399 (税込)	
特定原材料等：小麦・大豆 [ドレッシング：小麦・大豆]	

商品名(別添パーツ名)、売価、セールスポイント

特色のある原材料表記に関わる割合

栄養成分(ブランドによりカロリー、塩分量表記のみも有)

特定原材料等(特定原材料及び準ずるもの25品目を対象)

3) 原料原産地表示の課題

資料3-7

課題

- ① 20食品群+4品目以外の主たる名称に使用した原料への原産地表示の**拡大必要性**(任意表示の範囲)

* 50%以下での対応は？

20食品群+4品目に含まれる「うなぎ加工品」の場合

○うな井＝うなぎ蒲焼＋ご飯 うなぎの原産地表示を必要とするのでは？

20食品群+4品目に含まれないが「名称」に主たる食材が入っている場合

○かつ井＝とんかつ＋ご飯 豚肉の原産地表示を必要とするのでは？

20食品群+4品目に含まれないが売れ筋メニューの入っている場合

○鶏から揚げ弁当＝ 鶏肉の原産地表示を必要とするのでは？

- ② 米トレサ法との関連性検討

館の要請によるプライスカード内容

RF1 SOZAI

海の幸たっぷりの
クリームコロッケ

海老、鮭、帆立などシーフードの旨みがギュッ。

タンパク質／9.0g 脂質／13.0g 炭水化物／20.5g
ナトリウム／265mg 食塩相当量／0.7g エネルギー／239kcal
(1個あたり当社計算値)



1個 ￥199 (税込) 3個 ￥550 (税込)

●中国産：海老を使用

●特定原材料等：乳・小麦・~~海老~~・~~カニ~~・~~大豆~~・~~鮭~~・鶏肉・リンゴ・ゼラチン

出店させていただいている館より中国産原材料を明記するように要請を受けての記載内容

※中国産原材料の安全性が騒がれた際に取りられた処置

プライスカード例

DAIICHI SEIKO
VEGETERIA
Real Flavor. Real Value.

皮ごと、ポリフェノールまるごと。
かんじやく
 津軽育ちの 甘熟ぶどう

Shimizu

レギュラーサイズ

¥280 87kcal
 (税込)

津軽の風土が育んだ、甘みの強いぶどう。

【特定原材料等】オレンジ
 ●ぶどうのうち津軽産ぶどう93%使用

55136

三陸産牡蠣の 味噌クリームコロッケ

1個
《税込》

¥189

本体価格：180円

1個：174kcal



※原材料等 乳・小麦・大豆

アレルギー表示 卵黄・卵白 小麦・大豆・小麦粉・卵黄・卵白・小麦粉・卵黄・卵白・小麦粉・卵黄・卵白

ROCK FIELD CO., LTD.

4) アレルギー表示の課題

資料3-8

課題

- ① 特定原材料7品目以外の推奨原材料18品目の表示の必要性(任意表示の範囲)

現状任意となっている**推奨原材料18品目**に対する情報のあり方

- ② 任意表示を含むコンタミネーション(原材料以外からの混入)の注意喚起

製造段階における**アレルギー物質のコンタミネーション**がある場合の情報提供のあり方

インスタ加工 任意表示:原材料、**アレルギー推奨表示例**(下線部分)

資料3-9

原材料 白飯、エビ天、いか天、かき揚げ(玉葱、 参、舞茸)、さつまいも天、ししとう天、たれ(醤油 、ぶどう糖、果糖液糖、味醂)、つけあわせ、(その他		
原材料の一部にえび、 <u>いか</u> 、 <u>大豆</u> 、小麦、 <u>りんご</u> 、 、乳由来原料を含む)、調味料(アミノ酸等)、リ 酸塩(Na)、クエン酸、カラメル色素、カロチン 素、クチナシ色素、ベーキングパウダー、PH調整 、酒精、酸味料、甘味料(ステビア)、酸化防止剤 V.C)		
		コード
正味量(g)		
100g当り(円)		値段(円)
事忍店O 協工機械公事忍町		

対面量り売りと容器包装詰めのプライスカードの違い

対面量り売り商品

紅心大根、蓮根などの冬野菜と蒸し鶏を花椒の香りが効いた胡麻だれで。

冬野菜と蒸し鶏のサラダ

○ 胡麻だれ [付き]
● 野菜のうち冬野菜 85% 使用

100g **¥378** (税込)
本体価格 ¥360

200kcal
食塩相当量 1.4g
100gあたり/当社計算値

特定原材料等: 小麦・海老・大豆・豚肉・鶏肉 [たれ: 小麦・大豆]

容器包装詰め商品

商品自体に内容表示
シールを貼付しておりプ
ライスカードには詳細を記
載せず

胚芽米と5種の雑穀を使った、野菜を煮込んだリゾット。

**雑穀米を使った
トマトリゾット**

1パック **¥483** (税込)
本体価格 ¥460

336kcal
食塩相当量 2.8g
1パックあたり/当社計算値

特定原材料等: 詳しくは商品貼付のラベルをご覧ください。

HP(ホームページ)などによる情報提供している例

資料3-10

中華丼



1個490円

オイスターの旨味のある風味
が良いタレがたっぷりかかった
中華丼です！

アレルギーを含む食品

卵 小麦 大豆 鶏肉 豚肉 魚介類

エネルギー	861 Kcal
タンパク質	15.7 g
脂質	31.3 g
炭水化物	123.8 g
ナトリウム	1751 mg
塩分相当量	4.4 g

野菜入り照焼バーグ弁当



1個590円

ごぼうとれんこんが入った照
焼ハンバーグや、子供たちが大
好きなおかずをもりこみました。

アレルギーを含む食品

卵 乳 小麦 えび 牛肉 大豆 鶏肉 豚
肉 りんご ゼラチン

エネルギー	891 Kcal
タンパク質	27.7 g
脂質	27.8 g
炭水化物	125.4 g
ナトリウム	1378 mg
塩分相当量	3.5 g

商品名 (内容量) (品名)	特定原材料							特定原材料に準ずるもの																	他		
	卵	乳成分	小麦	そば	落花生	えび	かこ	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	大豆	まいたけ	やまいも	オレンジ	キウイ	くるみ	バナナ	もも	りんご	あわび	いか	いくら	さけ	さば	魚介類	備考
欧風カレー		●	●					●	●	●		●								●							
野菜のビーフカレー		●	●					●	●	●		●															
親子丼			●						●			●															
牛とじ丼			●					●	●			●															
卵クッパ			●					●	●	●		●															
天津飯	●	●	●				●		●	●		●															
商品名 (内容量) (品名)	卵	乳成分	小麦	そば	落花生	えび	かこ	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	大豆	まいたけ	やまいも	オレンジ	キウイ	くるみ	バナナ	もも	りんご	あわび	いか	いくら	さけ	さば	魚介類	備考
	特定原材料							特定原材料に準ずるもの																	他		

コンタミの注意喚起表記例 売場掲示例

アレルギー物質 についてのお知らせ

当店のお寿司商品は「えび、かに、小麦、そば、卵、乳」を含む原料を、店内厨房の同一製造ラインで調理しております。
ご不明な点がございましたら、売場係員までおたずね下さい。

2.販売時の表示義務と検討範囲

資料3-12

	バラ販売(セルフ含む)			対面販売			容器包装済みの販売		
	食品衛生法	JAS法	検討事項	食品衛生法	JAS法	検討事項	食品衛生法	JAS法	検討事項
同一施設内にて製造	×	×	○	×	×	○	◎	◎	◎
同一施設以外にて製造	×	×	○	×	×	○	◎	◎	◎

◎ ラベル等による一括表示及び準ずる表示

○ ラベル表示以外の手段を講じてでも消費者へ情報提供する表示

「惣菜管理士のいる店」の店頭表示

◇事業目的と内容

(社)日本惣菜協会は、2009年10月から「惣菜管理士のいる店」の店頭表示事業を開始し、実施企業を順次増やしています。

◇事業の背景

惣菜産業は女性の社会進出、少子高齢化、単身世帯の増加等ライフスタイルの多様化により8兆円という大きなマーケットに成長してきました。

一方で食に関する消費者のニーズも多様化し、安全志向もますます高まっています。さらに、業界として対応する必要も生じてきました。

◇事業の目的

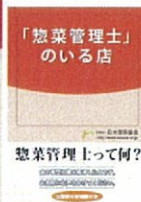
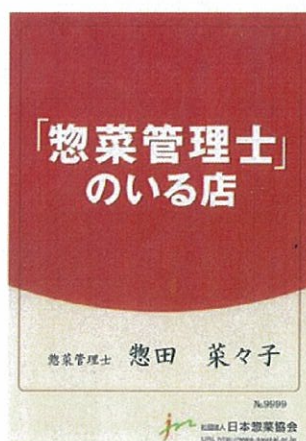
店頭のポップや表示だけでは伝えきれない商品の特徴や情報を正しく、積極的にお客様に伝えていくことで、より信頼性の高い売り場を構築することを目的としています。

◇事業の内容

消費者の商品に関する疑問、質問にお答えするために、食品の基礎から専門知識までを修得した「惣菜管理士」が、店頭で積極的に商品の特徴や情報を提供し、信頼確保に努め、牽いては惣菜業界全体の発展を図っていきます。

◇事業の推進

現在、スーパーマーケットやデパ地下、専門店等の各業態でこの事業の取組みが始まっており、16店舗で開始した事業も、1年を経過し157店舗まで増加しました。協会といたしましては消費者ニーズに応えるため、多くの店舗に賛同をいただき益々推進していきます。当面5年1000店舗を目指しています。



掲示物(サンプル) リーフレット
—お問い合わせは—

売場での掲示と惣菜管理士さん

URL <http://www.souzai.or.jp>

☎ 03-3263-0957

担当：川中・溝口